Weinhefen Levures
Levaduras Wine yeast Lieviti

Fermicru®
XL

Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Pour des vins rouges fruités et souples en bouche.

Origine
Souche n° CECTA 11947 sélectionné par l'Université de Santiago du Chili.

Application
Fermicru® XL, sélectionnée pour la vinification des vins rouges "popular premium" fruités et souples. Cette souche est adaptée à la macération courte à basse température (20 - 25 °C).
Elle donne d'excellents résultats sur Merlot, Syrah, Cabernet, Grenache, Carignan...

Propriétés œnologiques
Cinétique de fermentation
- Phase de latence courte, cinétique rapide et régulière.

Rendement sucre/alcool
- 17 g de sucre pour 1% d'alcool.

Caractéristiques technologiques
- Plage optimale de température : 20 à 30 °C.
- Pouvoir alcoogène : 15,5 %.
- Résistance au SO_2 libre : 50 mg/l.

Caractéristiques du métabolisme
- Production de glycérol importante, 7 à 9 g/l.
- Production d'acidité volatile faible, en général inférieure à 0,2 g/l.
- Production de SO_2 très faible.
- Production d'écume faible.

Fortement conseillée si le degré alcoolique potentiel est supérieur à 14 %.

Rendement important en glycérol et production d'éthanol plus faible en conditions standards.

Adsorption élevée des polyphénols hautement polymérisés, pour une diminution des sensations amères.

Phénotype : neutre au facteur killer.

Doses d'emploi
Fermicru® XL contient 10 milliards de cellules sèches active par gramme.
Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement
Fermicru® XL est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.

DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM

06/2006 ©DSM Food Specialties B.V.

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.

Protocole de réhydratation

Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.

Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.

Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR

DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM

06/2006 © DSM Food Specialties B.V.